

BASILICATA

D.O.C.G.

Aglianico del Vulture Superiore 1

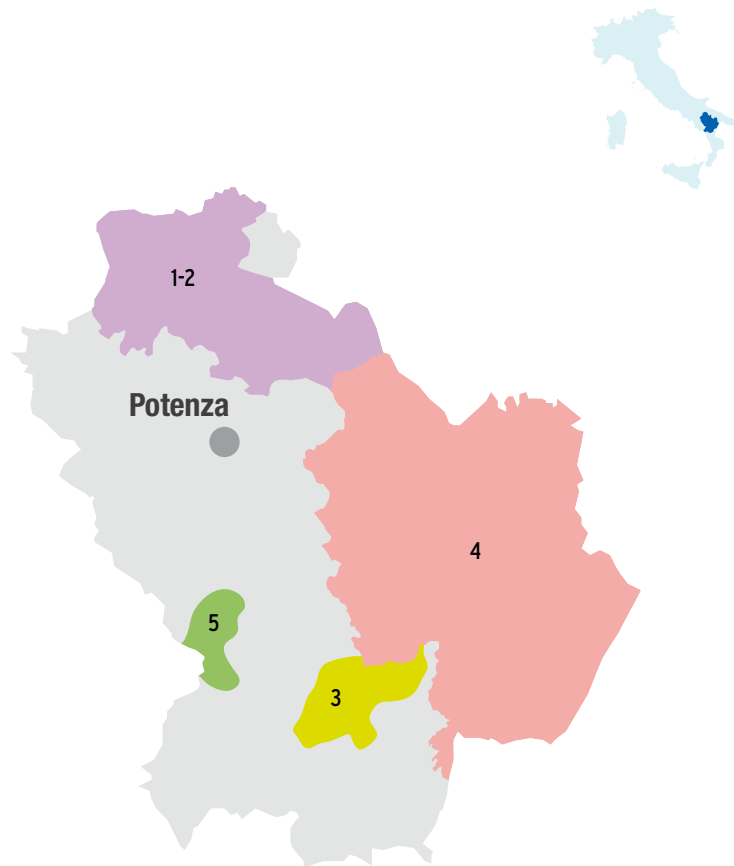
D.O.C.













Aglianico del Vulture 2

Grotтино di Roccanova 3

Matera 4

Terre dell'Alta Val d'Agri 5



DENOMINACIONES	TINTO	BLANCO	ROSADO	ESPUMOSO Y/O DE AGUJAS	VARIETADES
Aglianico del Vulture Superiore					Aglianico (100%).
Aglianico del Vulture					Aglianico (100%).
Grotтино di Roccanova					Blanco: Malvasia Bianca di Basilicata (min. 85%). Tinto y Rosado: Sangiovese (del 60% al 85%), Cabernet Sauvignon (del 5% al 30%), Malvasia Nera di Basilicata (del 5% al 30%), Montepulciano (del 5% al 30%).*
Matera					Blanco: Malvasia Bianca di Basilicata (min. 85%). Rosado: Primitivo (min. 90%). Tinto: Sangiovese (min 60%), Primitivo (min. 30%). Espumoso: Malvasia Bianca di Basilicata (min. 85%).*
Terre dell'Alta Val d'Agri					Tinto: Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon (min. 30%). Rosado: Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon (min. 20%), Malvasia di Basilicata (min. 10%).*

*Para completar la composición, pueden contribuir variedades de uvas que no figuran en la ficha que están autorizadas para el cultivo en el contexto regional o provincial.

